

SCHAUMSUPPE VOM BÄRLAUCH & SCHWARZBROT

4-6 Personen

ANSATZSUPPE

50ml Olivenöl
40g Butter
150ml Obers
150ml Milch
3 Schalotten gewürfelt
3 Champignons gewürfelt
2 Stück Knoblauchzehen gewürfelt
2 Stangen Stangesellerie gewürfelt
2 Esl Risottoreis
70ml Weißwein
30ml Noilly Prat
750ml Hühnerfond
4 Stück Pfefferkörner
2 Stück Lorbeerblätter
2 Stück Thymianzweige
Salz
Zitronensaft

BÄRLAUCHPASTE

100g Bärlauch
150g Sauerrahm

SCHWARZBROTCROUTONS

2 Scheiben Hausbrot/Bauernbrot
30g Pflanzenöl
50g Butter
1 Stück Knoblauchzehe mit Schale
1 Stück Thymianzweig
Salz



ANSATZSUPPE:

Olivenöl & Butter im Topf erhitzen. Sellerie, Schalotten, Champignons und Knoblauch ohne Farbe anschwitzen, Risotto & Gewürze begeben, mit Weißwein & Noilly Prat ablöschen. Flüssigkeit auf die Hälfte einreduzieren lassen. Mit Fond, Obers & Milch aufgießen. Suppe 30 Minuten leicht köcheln lassen. Suppe mixen, passieren & mit Salz/Zitronensaft abschmecken.

BÄRLAUCHPASTE:

Bärlauch & Sauerrahm fein mixen. Zum Abschluss, kurz vor dem Service, die Paste unter die Suppe mixen.

CROUTONS:

Brotscheiben in kleine Würfel schneiden. Öl & Butter in einer hohen Pfanne aufschäumen. Brotwürfel bei kleiner Hitze hellbraun rösten. Knoblauch & Thymian eine Minute mitrösten. Croutons auf Küchentuch geben & sofort salzen.

PS:

Die Ansatzsuppe eignet sich natürlich auch gut für andere Suppen, wie z.B. verschiedenste Kräuter-Pasten, Knoblauch, etc.

DAZU IM GLAS...

GASTGEBERIN

EVA-MARIA PÜRMYER

EMPFIEHLT...

WEIN IM GLAS:

Ich empfehle dazu heute einen meiner heimischen Rosé-Liebliche: „Der Elefant im Porzellanladen“ von Pia Strehn. Pia Strehn liebt die rosaroten Weine der Provence, also kostete sie sich fleißig durch die tollen Rosés und stieß auf kräftige, cremige, im Barrique ausgebaute Südfranzosen. Da konnte Pia nicht widerstehen. So einer musste auch nach Deutschkreutz. Ein feiner, kräftiger, fasriger Rosé, 100 Prozent Blaufränkisch.

BIER BEGLEITUNG:

Wo, wenn nicht in unserem „Bierviertel Mühlviertel“, servieren wir natürlich auch „Hopfiges“ dazu! Unser Biersommelier Roland serviert in seiner Bier-Menü-Empfehlung dazu am Ehesten ein klassisches Pils. Der Hopfen reduziert auch etwas die Schärfe des Bärlauchs.

Zwei heiße Tipps:

Schlägler oder Hofstettner PILS, mit 100% Mühlviertler Hopfen.

ALKOHOLFREIER GENUSS:

Auch wenn es mittlerweile erfreulicherweise viele schöne alkoholfreie Alternativen am Markt gibt... Hier wäre es auch einfach etwas „Hausgemachtes“ zu servieren. Wie wäre es zum Beispiel mit einer erfrischenden, selbstgemachten Zitronen-Basilikum-(oder Minze-) Limonade? Frisches Basilikum/Minze, unbehandelte Zitronen (Frucht & Schale), Zucker und Wasser (prickelnd oder still)... und ein bisschen Zeit zum Zubereiten. Mehr brauchts nicht.

**PROST! GENIESSEN
WIR DAS LEBEN -
WAS DENN SONST?
;-)**

BERGERGUT